Galette med rabarbra og mandelfyll



Ingredienser

Paideig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g smør
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ts kaldt vann

Frangipane (mandelfyll):
♥ 100 g mandler
♥ 2 ss sukker
♥ 40 g smør
♥ 1 egg
♥ 1 ss vaniljepasta

Rabarbrafyll:
♥ 250 g rabarbra
♥ 2 ss sukker

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 3 ss brunt sukker
♥ 30 g mandelflak

Fremgangsmåte

Paideig:
Ha mel og sukker i en food processor med hakkekniv og ha oppi smør oppdelt i biter. Kjør food processoren på full hastighet til smøret har fordelt seg helt fint i

melet. Ha så i vann og kjør videre til deigen samler seg. Klem deigen til en flat pakke og legg plastfolie rundt deigen. Sett deigen i kjøleskapet i 30 minutter så den blir lettere å kjevle.

Kjevle deretter ut deigen direkte på bakepapir. Det er skal bli en sirkel som er omtrent så stor som stekeplaten, men det er ikke så nøye om kantene blir rette eller ikke. Jeg både kjevler og trykker deigen litt utover med fingrene.

Frangipane (mandelfyll):
Kjør mandlene i food processor så de blir helt fint malte. Tilsett sukker, mykt smør, egget og vanilje. Kjør blandingen sammen til en tykk mandelmasse.

Smør mandelmassen utover deigen i et jevnt lag, men la det være en kant på et par cm uten mandelfyll helt ytterst rundt hele sirkelen.

Rabarbra:
Rens rabarbra og del i biter. Vend rabarbrabitene i sukker og legg disse på mandelfyllet.

Bretting og steking:
Ta tak i et hjørne av papiret og brette over en del av deigen. Så drar du forsiktig av bakepapiret og fortsetter med å brette over en ny flik av deigen. Gjenta slik rundt hele kaken, slik at du får en fin dobbelkant med deig som pakker inn rabarbraen og mandelfyllet.

Skyv papiret med kaken forsiktig over på en stekeplate. Pensle over deigkanten med sammenpisket egg. Dryss brunt sukker og mandelflak over både deigkanten og rabarbraen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40-45 minutter. Kaken er klar når deigkanten er gyllenbrun og rabarbraen er myk.

Server kaken nystekt, og gjerne med vaniljeis som tilbehør!

Tips

♥ Paideigen ikke er særlig søt, og mandelfyllet er ikke så veldig søtt det heller, så når i tillegg rabarbraen er syrlig, er det godt å strø brunt sukker over hele kaken før steking.

♥ En Galette smaker best samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/galette-med-rabarbra-og-mandelfyll